
SREBRNY DOLAR

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 razy.

Kuchnia chińska

4 dag wędzonego boczku lub surowej słoniny

1 średnia cebula

35 dag zmielonej wołowiny

1 żółtko

mąka ziemniaczana do obtoczenia

3 łyżki oleju

2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

Przyprawy:

1 białko

1 łyżeczka cukru

2 łyżki sosu sojowego

szczypta soli

1 łyżka mąki ziemniaczanej

szczypta pieprzu

Sos przyprawowy:

1/2 szklanki wywaru I lub rosółu z kury

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżki sosu ostrygowego lub sojowego

1/2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka oleju sezamowego

Boczek lub słoninę pokrajać w cienkie plasterki, następnie w paseczki. Cebulę przeciąć wzdłuż na pół, każdą połówkę pokrajać w 1/4 cm plasterki, rozdzielić na paski. Odstawić dłuższe kawałki, krótsze posiekać. Boczek lub słoninę włożyć na patelnię, smażyć do puszczenia tłuszczu, wsypać posiekaną cebulę, trzymać na ogniu aż cebula stanie się szklista. Zestawić z gazu, wystudzić. Mięso wymieszać z przyprawami, dokładnie wyrobić ręką około minuty, dodać boczek lub słoninę z cebulą, wyrabiać aż powstanie jednolita masa (około minuty). Wstawić do lodówki na przynajmniej godzinę. Wołowinę podzielić na 8 równych porcji, uformować kulki, rozpląszczyć aby miały wielkość dolara (pięciozłotówki). Zanurzyć w roztrzepanym żółtku, obtoczyć w mące ziemniaczanej, odstawić. Wymieszać sos przyprawowy. Patelnię mocno podgrzać na dużym ogniu, wlać olej, rozprowadzić po dnie patelni, kłaść kotleciki na gorący tłuszcz, smażyć do zrumienienia z obu stron. Cienkim strumieniem wlać 2 łyżki alkoholu, smażyć do wyparowania, przełożyć kotleciki na gorący półmisek. Paski cebuli wsypać do patelni, smażyć aż stanie się szklista, często mieszać, ułożyć wokół kotlecików. Zamieszać sos przyprawowy, wlać do patelni, w której smażyło się mięso i cebulę, mieszając zagotować, połać "srebrne dolary", podawać. Proporcje: dla 2-3 osób - z ryżem i warzywami

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD